



BUFFETANGEBOT 2026

Catering • Buffetservice • Genusskonzepte

**Individuelle Cateringlösungen für Hochzeiten,
Geburtstage, Firmenveranstaltungen und
Events jeder Größe.**

Entdecken Sie unsere Auswahl für Ihr individuelles Buffet.

Suppen

- ☐ Altmärkische Hochzeitssuppe mit Spargel
- ☐ Tomatencremesuppe mit italienischen Kräutern
- ☐ Ukrainische Soljanka
- ☐ Ungarische Gulaschsuppe (auch pikant möglich)

Salate

- ☐ Griechischer Schopskasalat mit Fetakäse
- ☐ Nudelsalat
- ☐ Gurkensalat mit Creme Fraîche
- ☐ Tomatensalat mit roten Zwiebeln
- ☐ Eiersalat mit Schnittlauch
- ☐ Kartoffelsalat auf Öl- oder Mayonnaisebasis
- ☐ Rindfleischsalat mit Perlzwiebeln
- ☐ Salatbuffet (Gurken, Tomaten, Mais, Kidneybohnen, Paprika, Fetakäse, Blattsalat, 2 Überraschungsdressings)

Kalte Spezialitäten

- Canapés (verschieden belegte Weißbrotscheiben, vegetarisch/vegan möglich)
- Tomate-Mozzarella-Platte mit Basilikum
- Gurken- und Möhrensticks mit Sour Cream
- Brot-, Brötchen- oder Baguette-Auswahl
- Butterportionen
- Käseplatte mit Weintrauben
- Fischplatte mit Limettenspalten
- Frische Schlachteplatte
- Schinken-Wurstplatte
- Hackepeter mit roten Zwiebeln und Gewürzgurken
- Gefüllte Antipasti
- Vitello Tonnato Style aus dünnen Roastbeefscheiben
- Sushivariation mit Sojasoße, Wasabi und Teriyaki

Vom Geflügel

- ☐ Marinierte Hähnchenschenkel
- ☐ Thai Curry mit Hühnerbrust, Kokosmilch, Paprika, Zwiebeln und Ananas
- ☐ Schnitzel „Wiener Art“
- ☐ Steak „Hawaii“ mit Ananas und Gouda
- ☐ Teriyaki Huhn in Wokgemüse und Sojasoße
- ☐ Hühnerbrustscheiben mit Paprika-Sahnesoße

Vom Schwein

- ☐ Schnitzel „Wiener Art“
- ☐ Steak „Hawaii“ mit Ananas und Gouda
- ☐ Steak „Au Four“ mit Würzfleisch und Gouda
- ☐ Pfannengyros mit Metaxasoße
- ☐ Krustenbraten/Kasseler mit Sauerkraut
- ☐ Leber mit Schmorzwiebeln
- ☐ Bouletten
- ☐ Gulasch mit Apfelrotkohl

Vom Rind

- ☐ Roastbeefpfanne mit Bohnen und Schupfnudeln
- ☐ Rinderbraten mit Preiselbeeren und böhmischen Knödeln
- ☐ Leber mit Rotweinzwiebeln
- ☐ Gulasch mit Apfelrotkohl

Vom Fisch/Krustentier

- ☐ Frischer Fjordlachs gedämpft am Stück ca. 4-5 kg für ca. 25-30 Personen auf Spinatbett (Aufpreis von 80,00 €)
- ☐ Pasta mit Garnelen und Kirschtomaten in Sahnesoße
- ☐ Lachs-Spinat-Lasagne
- ☐ Zander auf mediterranem Grillgemüse

Gemüsebeilagen und vegetarische oder vegane Auswahl

- ☐ Frische Champignons in Rahmsauce
- ☐ Kaisergemüse in heller Soße
- ☐ Deutscher Spargel (saisonal)
- ☐ Blumenkohl mit Semmelbutter
- ☐ Mediterranes Grillgemüse (vegan)
- ☐ Gemüsereis (vegan)
- ☐ Gnocchi mit Champignons und Sahnesauce

Sättigungsbeilagen

- ☐ Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- ☐ Kartoffelspalten mit Schale
- ☐ Kartoffelgratin
- ☐ Kartoffelkroketten
- ☐ Reis

Für die Kleinen

- ☐ Nudeln mit Tomatensoße
- ☐ Chicken Nuggets
- ☐ Currywurst mit fruchtiger Curry-Mangosoße

Dessert

☐ Waldbeerencocktail mit Vanillesoße

☐ Panna Cotta mit Erdbeersoße

☐ Tiramisu

☐ Mousse au Chocolat

☐ Fingerfood aus frischem Obst

Alle Desserts - ausgenommen die Obstvariation - werden stilvoll im Weckglas serviert.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Peterka Events & Entertainment UG

Zur Ziegelei 18
39444 Hecklingen

Telefon: +491749009008
E-Mail: info@peterka.events
Web: www.peterka.events

Catering • Buffetservice • Eventservice • Genusskonzepte